

SMH1611

Microwave Oven

user manual



This manual is made with 100% recycled paper.

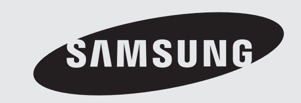
imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product. Please register your product at

www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)





Congratulations on your new Samsung microwave oven. This manual contains important information on the installation, use and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your microwave oven's many benefits and features.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your microwave oven.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.

C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

1. Door (bent),
2. Hinges and latches, (broken or loosened),
3. Door seals and sealing surface.

D. Only properly qualified service personnel should adjust or repair the oven. Do not attempt to adjust or repair the oven yourself.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.**
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage.**
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:



WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on this page.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 4 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers, for example, closed glass jars, can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.



17. To reduce the risk of fire in the oven cavity.
    - **a.** Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    - **b.** Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in oven.
    - **c.** If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
    - **d.** Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
    - **a.** Do not overheat liquid.
    - **b.** Stir liquid both before and halfway through heating it.
    - **c.** Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    - **d.** After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    - **e.** Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.



CAUTION

1. Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood of filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
3. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agent, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.







GROUNDING INSTRUCTIONS


This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the “Use of Extension Cords” section below.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS



The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.



Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.

- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
- Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product’s specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.



This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific “Grounding instructions” found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a 20A circuit. If you connect the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.



Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord when you unplug the oven.

- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.



When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

SAVE THESE INSTRUCTIONS





INSTALLATION CAUTIONS



Position the oven so that the plug is easily accessible.
- Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.



Unplug the oven when it is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.



CRITICAL USAGE WARNINGS



If the microwave is flooded, please contact your nearest service center : Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy”, found in the beginning of this Section.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.
- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.
- Failing to do so may result in burns.

In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil over cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.





Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When the oven requires repair, contact your nearest service center.



If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug the it and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.



Do not touch the power plug with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.
- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.
- If a child places a bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised.
Make sure that the appliance is out of the reach of children.
- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
- The heat on the inside of the oven can cause burns.

Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.
- These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
- Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
- Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.







USAGE CAUTIONS



If the surface of the microwave is cracked, turn it off.
- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.



Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.
- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Do not try to preheat the oven or operate it while empty.

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.



Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after oven has been turned off.



CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal)
- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.



contents



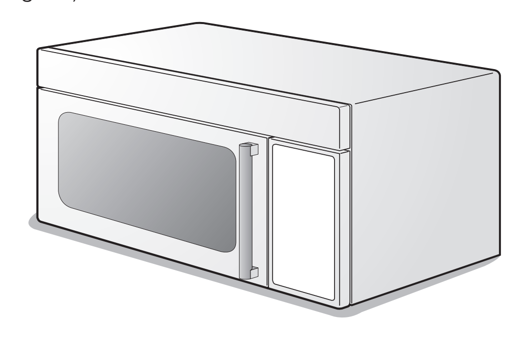


setting up your microwave oven

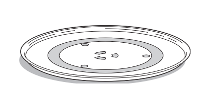
Be sure to follow these instructions closely so that your new microwave oven works properly.

CHECKING THE PARTS

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact Samsung Customer Service. (Refer to the "Warranty and service information" on page 8.)



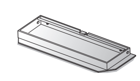
Microwave oven (SMH1611)



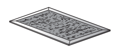
Glass Tray



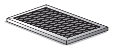
Roller Guide Ring



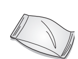
Exhaust adaptor



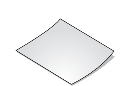
Grease Filters (2ea)



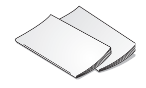
Charcoal filter



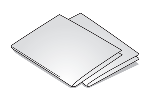
Hardware kit (Screws & Brackets)



Registration Card



Manuals (User & Installation)



Templates (Top & Wall)

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

To help us to serve you better, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics, Inc., at **1-800-SAMSUNG (726-7864) or register online at www.samsung.com/global/register.**
When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers in the spaces provided below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss. Also keep a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER ____________________

SERIAL NUMBER ____________________

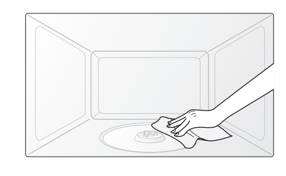
DATE PURCHASED ____________________

PURCHASED FROM ____________________

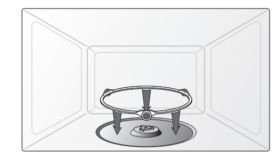
Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center. For service assistance and the location of the nearest service center, please call **1-800-SAMSUNG (726-7864)**.

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

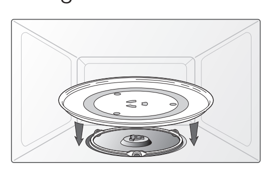
1. Open the door by pulling the handle on the right side of the door.
2. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.



3. Install the pre-assembled ring into the indentation at the center of the microwave oven.

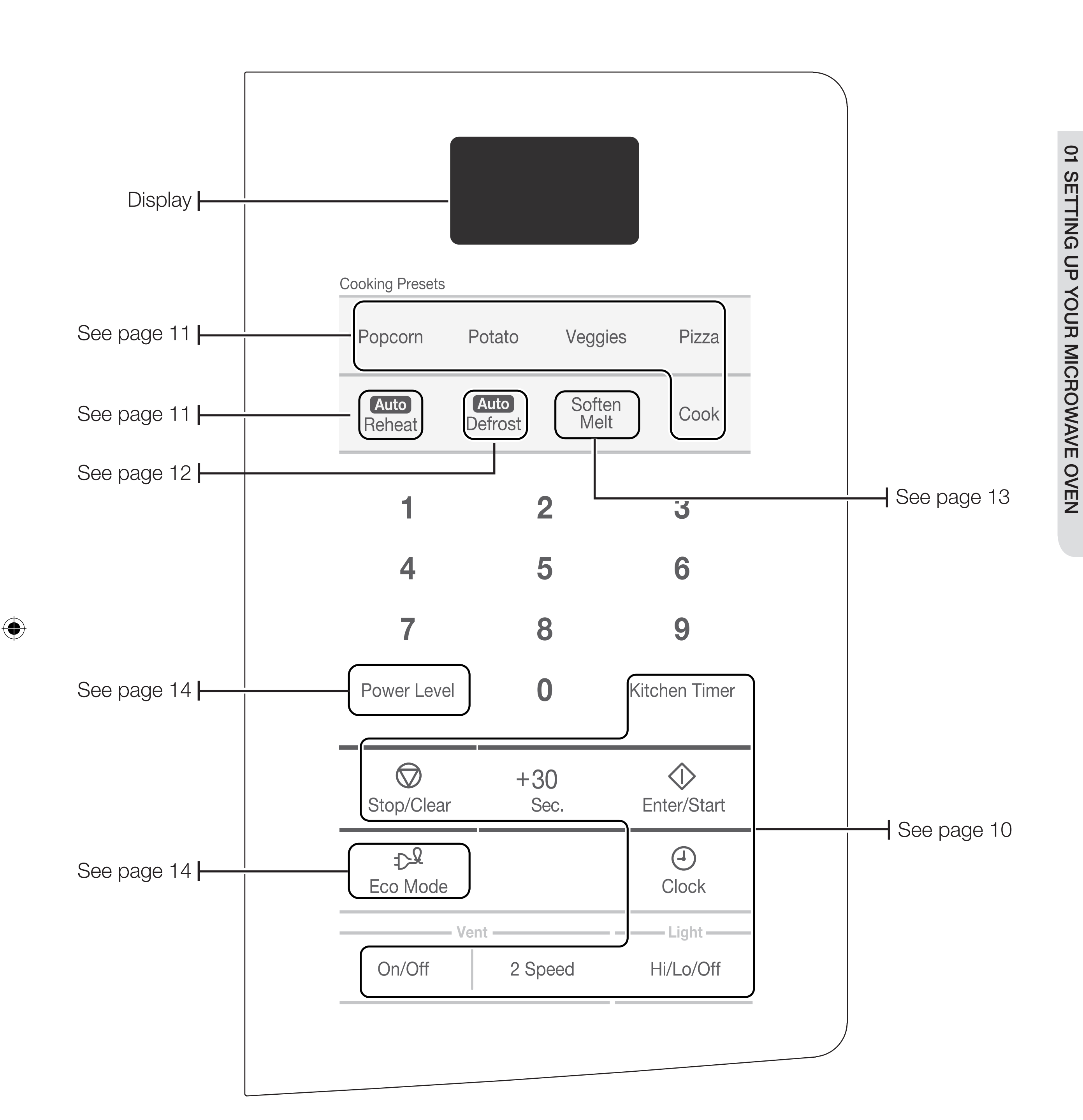


4. Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller ring.



SMH1611_XAC_03898B_EN-02.indd 8 2011-05-31 10:19:38

CHECKING THE CONTROL PANEL



SETTING THE TIME

Your microwave oven is equipped with a built-in clock. Set the clock when first installing your microwave oven and after a power failure. The time is displayed whenever the microwave oven is not being used.

1. Press the **Clock** button.
2. Use the number buttons to enter the current time.
3. Press the **Enter/Start** button.

CHILD LOCK

The Child Lock function allows you to lock the buttons so that the microwave oven cannot be operated accidentally. The oven can be locked at any time.

Activating/Deactivating

If you want to activate or deactivate the child lock function, press the **Start** button for 3 seconds.

using your microwave oven

Cooking has never been easier than with your new Samsung microwave oven.

The following section describes everything you need to know about using your microwave oven.

KITCHEN TIMER BUTTON

This microwave allows you to use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the number buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press the **Enter/Start** button.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
5. To cancel timer setting: Press **Stop/Clear** button once.




ADD 30 SEC. BUTTON

This simplified control saves you time, letting you quickly start cooking at 100% power.

1. Press the **Add 30 sec.** button for each 30 seconds you wish the food to be cooked for. For example, press it twice to cook it for one minute, and then press the **Enter/Start** button to start cooking.
2. Add 30 sec. to a cooking program already in progress by pressing the **Add 30 sec.** button for every additional 30 seconds you wish to add.

VENT BUTTONS (2 SPEED & ON/OFF)

The vent removes steam and other vapors from the cooking surface. You can manually select the vent setting.

1. Press the **Vent 2 Speed** button to set the speed level.
2. Press the **Vent On/Off** button to turn the vent on.
3. Press the **Vent On/Off** button again to turn the vent off.

LIGHT HI/LO/OFF BUTTON

The **Light** button allows you to select a light setting for your microwave.

Press (times)	1	2	3
Light	High	Low	Off

COOKING PRESETS BUTTONS

The **Cooking Presets** buttons let you cook favorite foods using preset power levels and times at the touch of a button. If the food is not thoroughly cooked or reheated when you use the Preset buttons, complete the cooking process by selecting a power level and cooking the food for an additional amount of time.

CAUTION: Do not use the **Cooking Presets** buttons continuously. You must let the oven cool for 5 minutes between uses or the food will overcook.





Auto cook table

Cooking Preset Button	Amount or Type	Number of Times to Press	Instructions
Popcorn	3.0 oz. 1 package	once	Cook only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing and opening the heated bag from the oven. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. CAUTION Do not leave the microwave oven unattended while popcorn is being cooked!
	3.0-3.5 oz. 1 package	twice	
Cook	Beverage Display: Ac-1	once	Use measuring cup or mug. Do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Note: • Reheat times based on an 8 ounce cup. • Beverages heated with the beverage feature may be very hot. • Remove container with care. Amount : 0.5 cup, 1 cup, 2 cup.
	Bacon Display: Ac-2	twice	Place 2 paper towels on a plate and arrange bacon on towels. Do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove the paper towels immediately after cooking. Amount : 2 to 6 slices.
	Frozen Dinner Display: Ac-3	three times	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Amount : 8 to 14 oz.
	Frozen Breakfast Display: Ac-4	four times	Follow the package instructions for covering and standing. Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Amount : 4 to 8 oz.
Veggies	Fresh vegetables	once	Place 1 to 4 servings of fresh / frozen vegetables in a microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3 to 5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
	Frozen vegetables	twice	
Potato	1 potato	once	Pierce each potato several times with a fork. Place them on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. Pierce the potatoes with a fork several times before putting them in the microwave oven. The cooking times are based on average 8-10 oz. potatoes.
	2 potatoes	twice	
	3 potatoes	three times	
	4 potatoes	four times	
Pizza	1 slice	once	Put 1-3 slices of pizza on a microwave-safe plate with the wide end of each slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using again.
	2 slice	twice	
	3 slice	three times	



AUTO REHEAT BUTTON

The **Auto Reheat** button provides three preset reheating categories.

Category	Number of Times to Press	Display
Plate of food	once	rh-1
Casserole	twice	rh-2
Pasta	three times	rh-3

Example: Reheating 3 servings of casserole.

1. Press the **Auto Reheat** button twice.
2. Use the number buttons to enter the quantity or number of servings.
3. Press the **Enter/Start** button.
4. When the cooking time is over, four beeps will sound and *End* is displayed.



Auto reheating table

Follow the instructions below when reheating different types of food.

Category	Amount	Directions
Plate of food	1 serving (1 plate)	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover the plate with a vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the reheat function, continue heating using additional time and power. Contents: 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the reheat function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Contents: 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Pasta		

 The ‘right’ temperature of the food varies from person to person. Allow food to stand 1 to 5 minutes before serving.

AUTO DEFROST BUTTON

The defrost choices are preset in the oven. The defrost cycle provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the auto defrost function beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle. Press the **Auto Defrost** button once and select the food weight. The available weight ranges from 0.1 to 6.0 lbs.

1. Press the **Auto Defrost** button.
2. Use the number buttons to enter the weight.
3. Press the **Enter/Start** button.

 After pressing the **Enter/Start** button, the display counts down the defrosting time. The oven will beep twice during the defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any thawed portions, then return the frozen portions to the oven and press the **Enter/Start** button to resume the defrost cycle. The defrost cycle continues while the oven is beeping and only stops when the door is opened.

Defrosting tips

When using auto defrost, the entered weight is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
Use the auto defrost cycle for raw food only. The auto defrost cycle gives best results when the food you want to thaw is no colder than 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent the food from cooking.
If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a thick block.
Separate the pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
You can use small pieces of aluminum foil to shield foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the sides of the oven as foil causes arcing, which can damage the oven lining.



Auto defrosting table

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

category	Standard amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow, flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for 5 - 10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand covered with foil for 5 - 10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before defrosting poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30 - 60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10 - 20 minutes.
Bread	0.1 - 2.0 lbs.	Arrange the rolls in a circle on kitchen paper in the middle of the turntable. Turn over halfway through the defrosting time.

SOFTEN/MELT BUTTON

SOFTEN/MELT lets you melt chocolate, soften cream cheese, and melt butter.

Example: To melt chocolate.

1. Touch the **SOFTEN/MELT** button.
2. Choose the food category (1,2,or 3) by pressing a number button.
3. Touch the **Enter/Start** button.

Soften / Melt table

Function	Amount or servings	Remarks
Melt chocolate	2 squares or 1 cup chips	Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften cream cheese	1 package (8 oz.)	Unwrap the cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 minutes.
Melt butter	1 stick (1/4 lb.)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.
	2 sticks (1/2 lb.)	



MICROWAVE COOKING TIMES & POWER LEVELS

The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

Cooking at high power levels

1. Use the number buttons to enter the cooking time.
2. Press the **Enter/Start** button.
3. When the cooking time is over, four beeps will sound and End is displayed.



If you do not enter a power level, the microwave oven cooks at the High Power Level by default.

Cooking at lower power levels

Cooking at high power does not always give you the best results with foods that require slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 additional power settings in addition to high.

1. Use the number buttons to enter the cooking time.

When selecting more than one cooking stage, you must press the **Power Level** button before you can enter the second cooking stage.

Press the **Power Level** button twice to set the power level to High for a cooking stage.

2. Press the Power Level button.
3. Use the number buttons to enter the power level.
4. Press the START button.
5. When the cooking time is over, four beeps will sound and End is displayed.

Cooking with more than one cook cycle

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, if the first cycle is the defrost cycle.

1. Use the number buttons to enter the cook time.
2. Press the Power Level button.
3. Use the number buttons to enter the power level.
4. Use the number buttons to enter the second cook time.
5. Press the Power Level button.
6. Use the number buttons to enter the power level.
7. Press the **Enter/Start** button.
8. When the cooking time is over, four beeps will sound and End is displayed.

Power Levels

The 10 power levels allow you to choose the optimal power level for your cooking needs.

Power level	Microwave output	Use
10 (High)	100 %	Boiling water. Cooking ground beef. Making candy. Cooking fresh fruit and vegetables. Cooking fish and poultry. Preheating browning dish. Reheating beverages. Bacon slices.
9	90 %	Reheating meat slices quickly. Sautéing onions, celery, and green pepper
8	80 %	Reheating all types of items (Dinner plate, pasta, meat, soup or sauce, etc,). Cooking scrambled eggs.
7	70 %	Cooking breads and cereal products. Cooking cheese dishes, veal. Cooking cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60 %	Cooking pasta.
5	50 %	Cooking meats, whole poultry. Heating custard Cooking whole chickens, turkey, spare ribs, rib roasts, sirloin roasts.
4	40 %	Cooking less tender cuts of meat. Reheating frozen convenience foods.
3	30 %	Thawing meat, poultry, and seafood. Cooking small quantities of food. Finishing cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20 %	Softening butter and cream cheese. Heating small amounts of food.
1	10 %	Softening ice cream. Raising yeast dough.

ECO MODE

Eco Mode reduces standby power usage.
When you press the **ECO MODE** button once, the display will go out and the microwave shifts to the mode which minimizes power usage.
To cancel the **ECO MODE**, press **ECO MODE** button once again, or press any other button.

SMH1611_XAC_03898B_EN-02.indd 14 2011-05-31 10:19:38

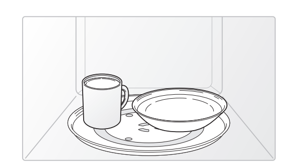


cookware guide

For food to cook in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food without being reflected or absorbed by the dish.

It is important to choose the correct cookware, therefore, look for cookware that is marked microwave-safe.

The following table lists various types of cookware and indicates if and how they should be used in a microwave oven.



MICROWAVE-SAFE UTENSILS

If you are not sure whether an item is microwave-safe or not, you can perform the following simple test:

1. Place 1 cup of water (in a glass-measuring cup) inside your oven next to the item to be tested.
2. Press the **Add 30 Sec.** button twice to heat them both for one minute at high power.

After one minute, the water should be warm and the item you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not microwave-safe.



Cookware		Comments
Aluminum foil	△	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or you use too much foil.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
Ceramic, porcelain, and stoneware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard	✓	Some frozen foods are packaged in these materials.
Fast-food packaging		
Polystyrene cups/ containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
Paper bags or newspaper	—	May catch fire.
Recycled paper or metal trims	—	May cause arcing.



Cookware		Comments
Glassware		
Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
Glass jars	✓	Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
Metal		
Dishes, Utensils	—	May cause arcing or fire.
Freezer bag twist ties	—	May cause arcing or fire.
Paper		
Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
Recycled paper	✓	Do not use recycled paper towels, which may contain metal and may catch fire or cause arcing.
Plastic		
Containers	✓	Can be used if heat-resistant thermoplastic. Some plastics may warp or discolor at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Avoid wrapping the food too tightly. Take care when removing the film as hot steam will escape.
Freezer bags	△	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Pierce with a fork if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.
Thermometer	✓	Use only those marked "Microwave-safe" and follow the directions. Check the temperature in several places. You can use conventional thermometers once the food has been removed from the oven.
Straw, wicker, and wood	△	Use only for short-term heating, as these materials can be flammable.

✓ : Recommended to use

△ : Use with Caution

— : Unsafe to use / Do not use







cooking guide

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by the water, fat and sugar in the food. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

GENERAL MICROWAVE TIPS

Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
Putting heating oil or fat in the microwave is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly in the jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
The altitude and the type of cookware you are using can affect the cooking time. When trying a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
Home canning in the microwave oven is not recommended because not all harmful bacteria may be destroyed by the microwave heating process.
Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
Making candy in the microwave is not recommended as candy can be heated to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking techniques



If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

Stirring

Open the microwave door and stir foods such as casseroles and vegetables occasionally while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside towards the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they can receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts towards the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through the cooking cycle to expose all parts to the microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete the cooking process, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting

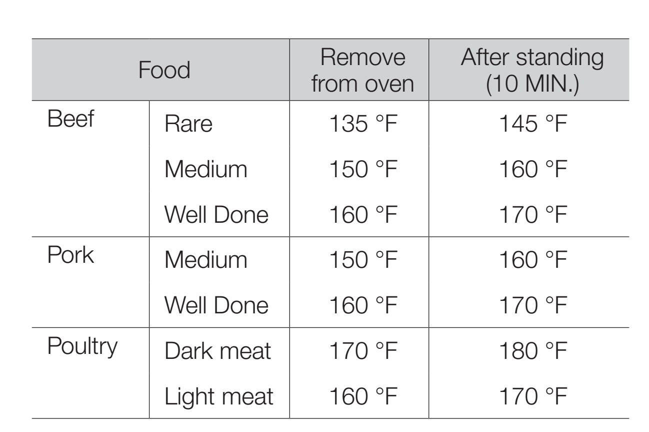
After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner to let excess steam escape.

COOKING MEAT

Place the meat fat side down on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin pieces of meat. Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time.

Food	Cooking time/ Power level	Instructions
Roast beef (boneless) Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-15 min./lb. for 145 °F - Rare 12-17 min./lb. for 160 °F - Medium 14-19 min./lb. for 170 °F - Well Done	Place the roast fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes.
	Power Level: High (10) for first 5 minutes, then Medium (5).	
Pork (boneless or bone-in) Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 15-20 min./lb. at 170 °F Well Done	Place the roast fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes.
	Power Level: High (10) for first 5 minutes, then Medium (5).	

The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time. Expect a 10 °F rise in temperature during the standing time.



Food		Remove from oven	After standing (10 MIN.)
Beef	Rare	135 °F	145 °F
	Medium	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Pork	Medium	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Poultry	Dark meat	170 °F	180 °F
	Light meat	160 °F	170 °F

COOKING POULTRY

Place the poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish and cover with wax paper to prevent spattering. Use aluminum foil to shield the bone tips, thin pieces of meat, or areas that may start to overcook. Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cooking time/ Power level	Instructions
Whole chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min./lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat **Power Level:** Medium High (7).	Place the chicken breast-side down on the roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes.
Chicken pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min./lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat **Power Level:** Medium High (7).	Place the chicken bone-side down on the dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes.



COOKING SEAFOOD

Place the fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use a tight cover to steam the fish. A lighter cover of wax paper or paper towel will decrease steaming. Cook the fish until it flakes easily with a fork. Do not overcook fish. check it after the minimum cooking time.

Food	Cooking time/ Power level	Instructions
Tuna steaks and salmon steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min./lb. **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange the steaks on a roasting rack with the meaty portions towards the outside of the rack. Cover with wax paper. Turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 4-8 min./lb. **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange the fillets in a baking dish, tucking any thin pieces under. Cover with wax paper. If the fillets are thicker than ½ in., turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 4-6½ min./lb. **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange the shrimp in a baking dish without overlapping or layering them. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand for 5 minutes.

COOKING EGGS

You can use your microwave oven to cook eggs. Cook them until they are just set as they become tough if they are overcooked.



Never cook eggs in their shells and never warm up hard-boiled eggs in their shells. Eggs cooked or warmed up in their shells can explode. Always pierce whole eggs to keep them from bursting.

COOKING VEGETABLES

Vegetables should be washed prior to cooking. Usually, no extra water is needed. When cooking dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans, add about ¼ cup water.
Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over halfway through the cooking process.
Always place vegetables such as asparagus and broccoli with the stems pointing towards the edge of the dish and

the tips toward the center.
When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skins pierced in several spots before cooking to prevent them from bursting.
For a more even cooking result, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
Generally, the denser the food, the longer the standing time. (The standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

RECIPES

Beef and barley stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs. Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine the beef, onion, flour, and Worcestershire sauce and mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until the beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaves, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaves before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until the onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Warm potato salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine the potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until the potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook the bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place the bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine the drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn a corner back to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin

1. Place the onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, and mash the beans with a fork. Add remaining ingredients and mix well.
3. Cook uncovered at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

Makes about 2 quarts.







cleaning and maintaining your microwave oven

Keeping your microwave oven clean improves its performance, wards off unnecessary repairs, and lengthens its life.

CLEANING THE EXTERIOR

It’s best to clean spills on the outside of your microwave oven as they occur. Use a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.


CAUTION

Do not get water into the vents. Never use abrasive products or chemical solvents such as ammonia or alcohol as they can damage the appearance of your microwave.

Cleaning under your microwave oven

Regularly clean grease and dust from the bottom of your microwave using a solution of warm water and detergent.

Cleaning the control panel

Wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel as it is easily damaged.

Cleaning the door and door seals

Always ensure that the door seals are clean and that the door closes properly. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles accumulate and prevent the door from closing correctly. Wash the glass door with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.

If a thin film of water accumulates on the inside or outside of the oven door, wipe it off with a soft cloth. A thin water film can accumulate when you operate the oven at high humidity and in no way indicates microwave leakage.

CLEANING THE INTERIOR


CAUTION

Ensure that the microwave oven has cooled down before cleaning it to avoid injury.


CAUTION

Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.

Clean the interior surfaces (oven cavity) of your microwave oven periodically to remove any splashes or stains. To remove hardened food articles and remove smells, place 2 cups of water (add lemon juice for extra freshness) into a four-cup measuring glass. Run the microwave at High power for 5 minutes or until the water boils. Let water stand in the oven for one or two minutes.

CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

Clean the roller rings periodically and wash the turntable as required. You can wash the turntable safely in your dishwasher.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the ability of the microwave parts.

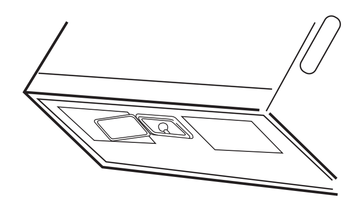

WARNING

- Do not repair, replace or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.
- Do not use the oven if it is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged. Door damage includes a broken hinge, a worn out seal, or distorted/bent casing.
- Do not remove the oven from its casing.
- This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

REPLACING THE COOKTOP/NIGHT LIGHT

When replacing the cooktop/night light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover.
3. Replace bulb with 40 watt incandescent bulb.
4. Replace the light cover and mounting screw.
5 Turn the power back on at the main power supply.

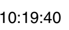


REPLACING THE OVEN LIGHT

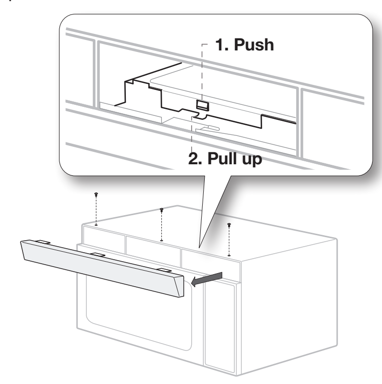
When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws (3 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Remove the charcoal filter, if present.





6. Remove the cover by pushing the hook and pulling up the lever.
7. Remove the bulb by turning it gently.
8. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb.
9. Replace the bulb holder.
10. Replace the vent grille and the 3 screws.
11. Turn the power back on.



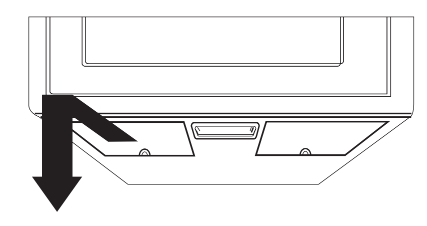
CLEANING THE GREASE FILTER

Your microwave oven has two metal reusable grease filters. The grease filters should be removed and cleaned at least once a month, or as required.



To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the oven hood without the filters in place.

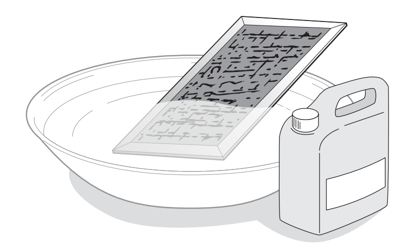
1. To remove the filter, slide it to the left (or right) using the tab.



2. Soak the grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. Brushing the filter lightly can remove embedded dirt.



Do not use ammonia or put the grease filter in the microwave oven. The aluminum will darken.

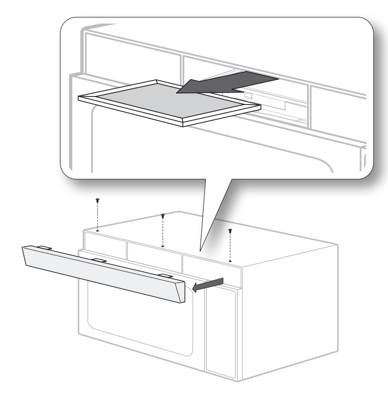


3. To return the filter to its position, slide it into the frame slot on the left (or right), then push it upwards and to the right (or left) to lock it.

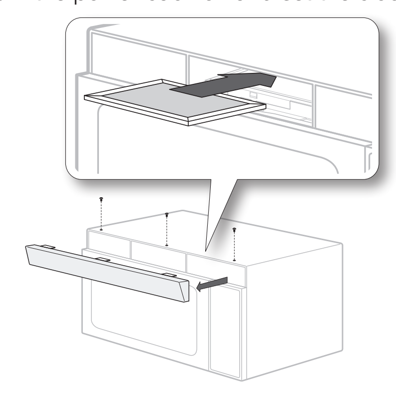
REPLACING THE CHARCOAL FILTER

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at 1-800-627-4368 or your Samsung dealer. You can also order online at www.samsungparts.com

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent grille mounting screws (3 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Push the hook and remove the old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.
7. Replace the vent grille and 3 screws and close the door. Turn the power back on and set the clock.



troubleshooting

Check these solutions if you have a problem with your microwave:

Problem	Solution
The display and/or the oven is not working.	Make sure the plug is properly connected to a grounded outlet. If the wall outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on. Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again. Reset the circuit breaker or replace any blown fuses. Plug a different appliance into the outlet. If the other appliance doesn't work, call a qualified electrician to repair the wall outlet. Plug the oven into a different outlet.
The display is working, but the power won't come on.	Make sure the door is closed securely. Check if any packaging material or anything else is stuck in the door seal. Check if the door is damaged. Touch Cancel twice and enter all the cooking instructions again.
Is the power going off before the set time has elapsed?	If there was a power outage, the time indicator will display: 88:88. If no power outage occurred, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again. Reset the clock and any cooking instructions. Reset the circuit breaker or replace any blown fuses.
Cooks food too slowly.	Make sure the oven has its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.
Has sparks or arcing.	Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls.
The turntable makes noise or becomes stuck.	Clean the turntable, roller ring and oven floor. Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.
Causes TV or radio interference.	This is similar to interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave (or appliance) away from appliances, such as your TV or radio.

appendix

Specifications

Model number	SMH1611	
Oven Cavity : 1.6 cu ft	**Timer :** 99 minutes, 99 seconds	**Controls :** 10 power levels, including defrost
Power Source : 120 VAC, 60 Hz	**Power Output :** 1000 Watts	**Power Consumption :** 1580 Watts
Net/Shipping Weight	ST : 44.2 / 51.8 lbs B / W : 43.3 / 50.8 lbs	
Outside Dimensions	29 7/8"(W) X 16 1/2"(H) X 15 1/8"(D)	
Oven Cavity Dimensions	19 5/16"(W) X 9 5/8"(H) X 14 3/8"(D)	
Shipping Dimensions	33 3/8"(W) X 19 15/16"(H) X 19 13/32"(D)	

warranty

SAMSUNG OVER-THE-RANGE(OTR) MICROWAVE OVEN

Limited warranty to original purchaser

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous United States. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may

elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (726-7864) or www.samsung.com



note

note











Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-03898B-02



Manuel d'utilisation

du four micro-ondes



Ce manuel est en papier recyclé à 100%.

un monde de possibilités

Français canadien

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)





consignes de sécurité

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four à micro-ondes Samsung. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez le lire attentivement afin de profiter pleinement des nombreux avantages et fonctions qu'offre votre four micro-ondes.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four micro-ondes.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

A. N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier le verrouillage de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

1. Porte (risque de déformation)
2. Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
3. Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Toutes les opérations d'ajustement ou de réparation doivent être exclusivement effectuées par un technicien qualifié ; ne tentez jamais d'ajuster ou de réparer le four vous-même.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ **AVERTISSEMENT**	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**
⚠ **ATTENTION**	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.**
⚠ **ATTENTION**	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

AVERTISSEMENT AVERTISSEMENT

Consignes visant a réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

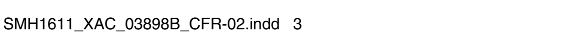
1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées sur cette page.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 4 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).
15. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui viennent en contact lorsque la porte est fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.
17. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
    - **a.** Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
    - **b.** Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
    - **c.** En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
    - **d.** N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
18. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT. Consignes pour réduire les risques de blessure :
    - **a.** Ne faites pas surchauffer les liquides.
    - **b.** Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
    - **c.** N'utilisez pas de récipients à col étroit.
    - **d.** Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
    - **e.** Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.



ATTENTION

1. Nettoyez régulièrement la hotte ; ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
2. Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
3. Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les produits caustiques, comme les nettoyants spécial four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES







INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.



AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la prise de terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

Utilisation de rallonges

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION



L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.

Déballez l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Veillez à ce que le four soit installé dans un emplacement suffisamment grand.



Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce circuit.

- Partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.



Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Lisez et respectez les « Consignes de mise à la terre » détaillées au début de ce chapitre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Connectez le four à un circuit de 20 A. Si le four est connecté à un circuit de 15 A, assurez-vous que le disjoncteur fonctionne.



N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.

Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

Concernant le cordon d'alimentation : ne l'accrochez pas sur un objet métallique ; ne posez pas d'objet lourd dessus ; ne le faites passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la fiche, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez le four en tirant sur la fiche uniquement.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche pour demander à ce qu'elle soit remplacée.



CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES





AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'INSTALLATION



Installez le four de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.



Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION



En cas d'inondation, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche si votre appareil a été en contact avec l'eau. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées au début de ce chapitre.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher à l'appareil, au cordon d'alimentation ou à la fiche.

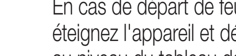
- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.

Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais sans surveillance les éléments situés sous l'appareil. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer si la hotte fonctionne. Afin que la hotte ne se déclenche pas automatiquement chaque fois que vous vous servez de votre four, utilisez des plats de taille appropriée et ne faites fonctionner votre table de cuisson à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.



En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.



N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez-le et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Tenez tous les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.

- Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.

- La chaleur à l'intérieur du four risque de provoquer des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium (sauf si indiqué précisément dans ce manuel), d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients comportant des ornements dorés ou argentés.

- Ces objets risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer.

N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- La chaleur dégagée par le four micro-ondes risque de faire exploser ou s'enflamme les gaz.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.







AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION



Si des fissures apparaissent à la surface du four micro-ondes, éteignez ce dernier.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.



Ne montez pas sur l'appareil et ne posez pas d'objets dessus (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.).

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

Ne tentez jamais de faire préchauffer ou fonctionner le four micro-ondes à vide.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.



Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.



CONSIGNES DE NETTOYAGE IMPORTANTES

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur)

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.








sommaire





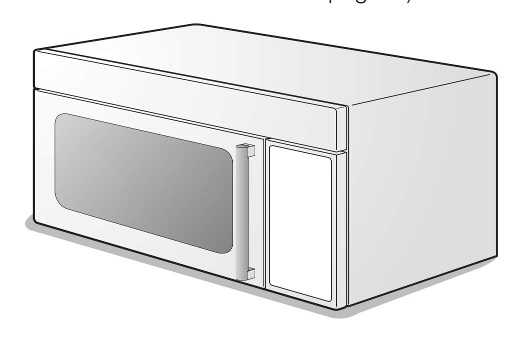


réglage de votre four micro-ondes

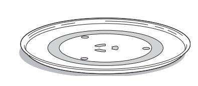
Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'assurer le fonctionnement correct de votre nouveau four micro-ondes.

CONTRÔLE DU CONTENU

Sortez le four micro-ondes de son emballage avec précaution et vérifiez que vous disposez bien de toutes les pièces mentionnées ci-dessous. Si votre four a été endommagé durant le transport ou s'il manque des pièces, contactez le service clientèle Samsung (Reportez-vous à la section « INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE » en page 8.).



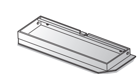
Four micro-ondes (SMH1611)



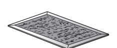
Plateau en verre



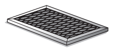
Anneau du plateau tournant



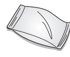
Adaptateur du système d'évacuation



Filtres à graisse (x 2)



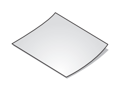
Filtre à charbon



Jeu de pièces (vis et fixations)

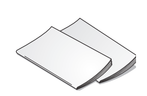




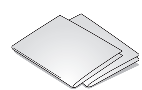




Carte d'immatriculation



Manuels (Installation personnalisée)



Gabarit (partie supérieure et paroi)

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Afin de bénéficier d'un service d'assistance optimal, remplissez la carte d'immatriculation ci-jointe et faites-la nous ensuite parvenir par courrier postal. À défaut de carte, contactez Samsung Electronics, Inc. au **1-800-SAMSUNG (726-7864) ou inscrivez-vous en ligne sur www.samsung.com/global/register.**

Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez soigneusement ces références (elles pourront vous être utiles à tout moment en cas de perte ou de vol) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat lorsque vous souhaiterez bénéficier des services de garantie.

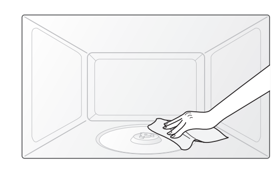
NUMÉRO DE MODÈLE	
NUMÉRO DE SÉRIE	
DATE D'ACHAT	
LIEU D'ACHAT	

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, fournissez à votre centre de service Samsung agréé les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.

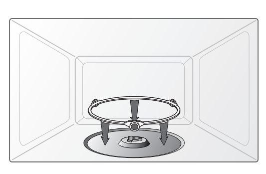
Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre de dépannage le plus proche de chez vous, appelez le **1-800-SAMSUNG (726-7864)**.

PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

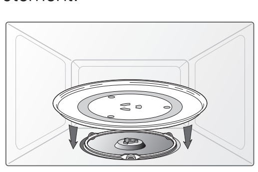
1. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
2. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.



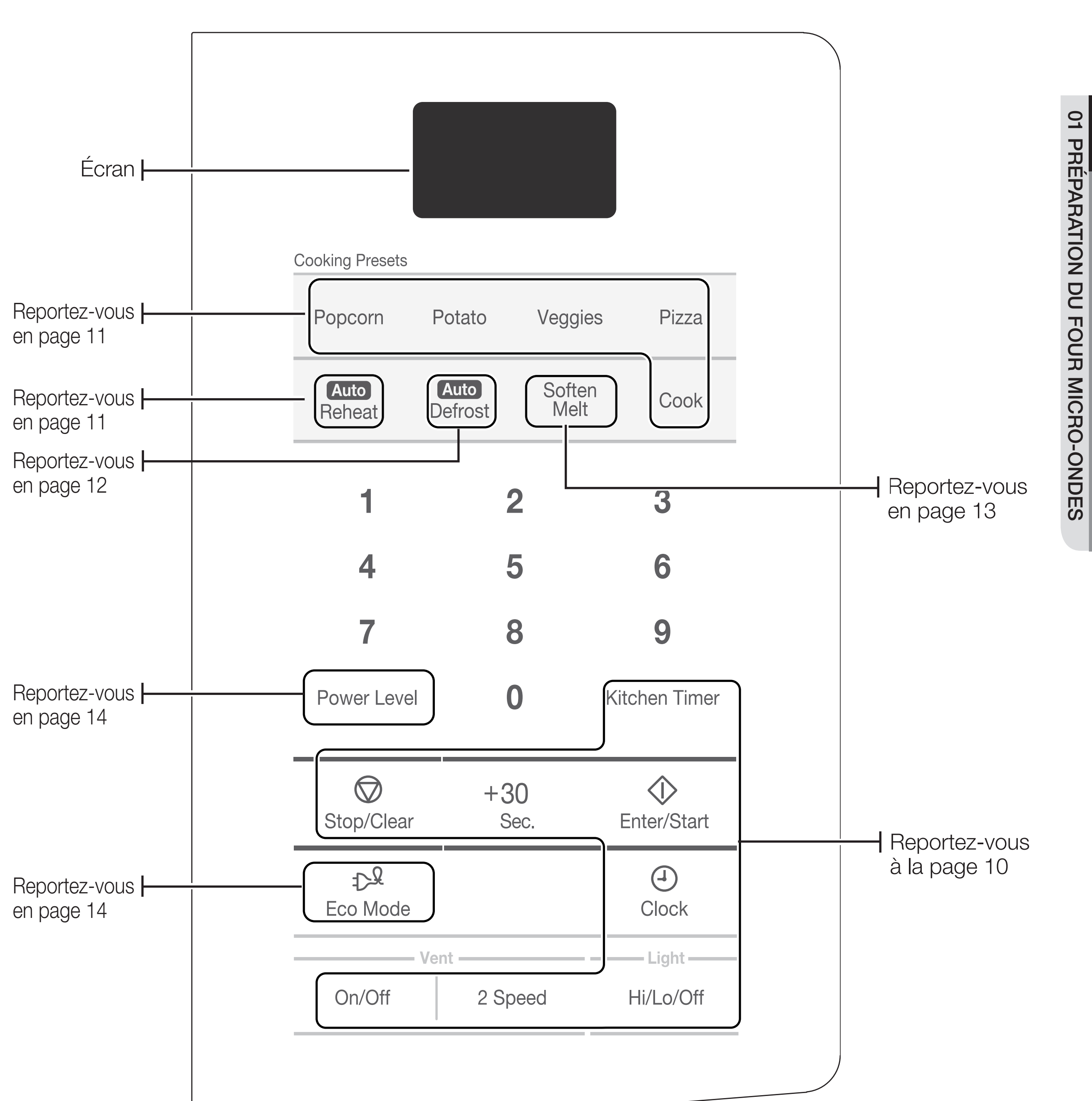
3. Insérez l'anneau de guidage préalablement assemblé dans l'empreinte située au centre du four.



4. Déposez le plateau en verre sur l'anneau, en veillant à le positionner correctement.



BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE





RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge intégrée. L'horloge doit être réglée lors de l'installation initiale du four ou après une coupure de courant. L'heure s'affiche lorsque le four micro-ondes n'est pas en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.

SÉCURITÉ ENFANTS

La fonction Sécurité enfants vous permet de verrouiller les boutons afin que le micro-ondes ne puisse pas être mis en marche de manière accidentelle. Le four peut être verrouillé à tout moment.

Activation/Désactivation

Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton **Start (Départ)**.

utilisation du four micro-ondes

Avec votre nouveau four micro-ondes Samsung, la cuisine n'aura jamais été aussi facile.

La section suivante décrit tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation de cet appareil.

BOUTON MINUTERIE

Votre four micro-ondes peut être utilisé comme minuterie. Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.
5. Pour annuler le réglage de la minuterie : appuyez sur le bouton **Stop/Clear (Arrêt/Supprimer)**.




BOUTON AJOUTER 30 S.

Cette commande simplifiée vous permet de gagner du temps et de démarrer rapidement la cuisson à pleine puissance.

1. Appuyez sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson d'une minute, puis sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** pour démarrer la cuisson.
2. Vous pouvez ajouter 30 secondes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

BOUTONS 2 VITESSES ET ACTIVATION/DÉSACTIVATION

La ventilation permet d'évacuer la vapeur d'eau émise par les aliments. La ventilation peut être réglée manuellement.

1. Appuyez sur le bouton **Vent 2 Speed (Ventilation 2 vitesses)** pour régler la vitesse.
2. Appuyez sur le bouton **Vent On/Off (Marche/Arrêt du ventilateur)** pour activer la ventilation.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton **Vent On/Off (Marche/Arrêt du ventilateur)** pour désactiver la ventilation.

BOUTON ÉCLAIRAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/DÉSACTIVÉ

Le bouton **Light (Éclairage)** permet de régler l'intensité de l'éclairage dans votre four micro-ondes.

Nb de pressions	1	2	3
Eclairage	High (Élevé)	Low (Faible)	Désactivé

BOUTONS PROGRAMMES DE CUISSON

Les boutons **Programmes de cuisson** vous permettent de faire cuire vos plats préférés à l'aide d'une seule pression. Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds après un programme de cuisson, terminez la cuisson en sélectionnant manuellement une puissance et un temps de cuisson.



N'utilisez pas les boutons **Cooking Presets (Programmes de cuisson)** en continu. Le four doit refroidir pendant au moins 5 minutes entre chaque utilisation pour éviter toute surcuisson.





Tableau de cuisson automatique

Bouton Programmes de cuisson	Quantité ou type d'aliment	Nombre de pressions	Consignes
Pop-corn	3 oz 1 sachet	une	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. ATTENTION Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson du pop-corn.
	3 à 3.5 oz 1 sachet	deux	
Cuire.	Boissons Écran : Ac-1	une	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Remarque : • Les temps de réchauffage ont été calculés pour une tasse de 8 onces. • Les boissons réchauffées à l'aide de la fonction Beverages (Boissons) peuvent devenir brûlantes. • Retirez le récipient avec précaution. Quantité : 0.5 tasse, 1 tasse, 2 tasses
	Bacon Écran : Ac-2	deux	Placez 2 feuilles de papier absorbant sur une assiette, puis disposez dessus les tranches de bacon n veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement les feuilles de papier absorbant une fois la cuisson terminée. Quantité : 2 à 6 tranches
	Dîner surgelé Écran : Ac-3	trois	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Quantité : 8 à 14 oz
	Petit-déjeuner surgelé Écran : Ac-4	quatre	Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Cette fonction permet de faire décongeler les sandwiches, viennoiseries, etc. surgelés. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Quantité : 4 à 8 oz
Légumes	Légumes frais	une	Mettez 1 à 4 portions de légumes frais/surgelés dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté à la cuisson aux micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer 3 à 5 minutes après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Légumes surgelés	deux	
Pomme de terre	1 pomme de terre	une	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Percez plusieurs fois les pommes de terre à l'aide d'une fourchette avant de les placer dans le four micro-ondes. Les temps de cuisson sont basés sur des pommes de terre pesant chacune 8 à 10 oz en moyenne.
	2 pommes de terre	deux	
	3 pommes de terre	trois	
	4 pommes de terre	quatre	
Pizza	1 part	une	Disposez 1 à 3 parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	2 part	deux	
	3 part	trois	

BOUTON RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** propose trois catégories de réchauffage programmées.

Catégorie	Nombre de pressions	Écran
Assiette garnie	une	rh-1
Plat mijoté	deux	rh-2
Pâtes	trois	rh-3

Exemple : réchauffer 3 portions de plats mijotés.

1. Appuyez deux fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)**.
2. Utilisez les boutons numériques pour régler les quantités/portions.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.

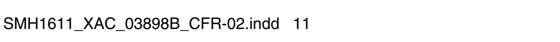




Tableau de réchauffage automatique

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites réchauffer différentes catégories d'aliments.

Catégorie	Standard	Instructions
Assiette garnie	1 portion (1 assiette)	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction de réchauffage, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Contenu : 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ½ tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Plat mijoté	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction de réchauffage, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ½ tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Pâtes		

La « bonne » température des aliments varie d'une personne à l'autre. Laissez les aliments reposer pendant 1 à 5 minutes avant de servir.

BOUTON DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le four propose plusieurs fonctions de décongélation. La fonction Defrost (Décongélation) est la meilleure façon de faire décongeler vos aliments, car le four calcule automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids de l'aliment que vous avez saisi. Pendant la décongélation automatique, des signaux sonores retentissent pour vous rappeler de surveiller la cuisson ou de retourner les aliments.
Appuyez une fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)** et sélectionnez le poids de l'aliment. La gamme de poids disponible est comprise entre 0.1 et 6 lb.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
2. Utilisez les boutons numériques pour régler le poids.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.

Lorsque vous avez appuyé sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**, le décompte du temps de décongélation s'affiche à l'écran. Le four émet un signal sonore à deux reprises durant la phase de décongélation. Ouvrez alors la porte et retournez les aliments comme indiqué. Retirez les morceaux décongelés, retournez les morceaux encore congelés puis appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** pour reprendre la décongélation. Le cycle de décongélation se poursuit jusqu'à l'ouverture de la porte (le four émet un signal sonore).

Conseils de décongélation

En mode de décongélation automatique, le poids indiqué correspond au poids net en livres et en dizaines de livres (poids des aliments moins celui du récipient).
Utilisez le cycle de décongélation automatique uniquement pour des aliments crus. Le cycle de décongélation automatique donne de meilleurs résultats si la température minimale des aliments est de 0 °F (au sortir du congélateur).
Si l'aliment a été conservé dans un réfrigérateur-congélateur à une température n'excédant pas 5 °F, programmez toujours un poids inférieur (pour un temps de décongélation plus court) afin d'éviter de cuire l'aliment.
Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant 20 minutes, saisissez également un poids inférieur.
La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les aliments contenus dans des barquettes rectangulaires de faible hauteur décongèlent plus rapidement que ceux conditionnés dans des emballages plus haut.
Lorsque vous constatez que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Ils décongèleront plus facilement.
Si des parties commencent à chauffer, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium.
Vous pouvez procéder de la sorte avec les ailes et les extrémités des cuisses de poulet et les queues de poisson ; en revanche, veillez bien à ce que les bandelettes n'entrent jamais en contact avec la paroi du four car des arcs électriques pourraient se former et endommager l'habillage de l'appareil.



Tableau de décongélation automatique

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

Catégorie	Quantité standard	Instructions
Rôti de bœuf, porc	2.5 à 6 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Une fois la 1ère phase de décongélation terminée, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium.
Biftecks, côtelettes, poissons	0.5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de fines bandelettes d'aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0.5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2.5 à 6 lb	Retirez les abats avant de décongeler la volaille. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0.5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, redisposez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
Pain	0.1 à 2 lb	Disposez les petits pains en cercle sur une feuille de papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.

BOUTON RAMOLLIR/FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet de faire fondre du chocolat ou du fromage à la crème, et de ramollir du beurre.

Exemple : pour faire fondre du chocolat.




1. Appuyez sur le bouton **Soften/Melt (Ramollir/Faire Fondre)**.
2. Choisissez la catégorie d'aliment (1, 2 ou 3) à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.

Tableau Ramollir/Fondre

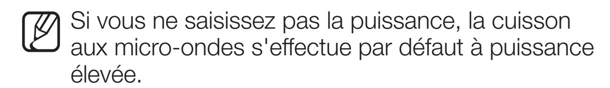
Fonction	Quantité ou portions	Instructions
Faire fondre du chocolat	2 carrés ou 1 tasse de pépites de chocolat	Mettez les pépites ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Remuez bien à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four. S'il n'est pas remué, le chocolat conservera sa forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
Faire ramollir du fromage à la crème	1 boîte (8 oz)	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat allant au four micro-ondes. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre	1 plaquette (¼ lb)	Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
	2 plaquettes (½ lb)	

TEMPS DE CUISSON AU MICRO-ONDES ET PUISSANCES

Le bouton de puissance vous permet de régler la chaleur de Warm (Chaud) (1) à High (Elevé) (10).

Cuisson à des puissances élevées

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.


Si vous ne saisissez pas la puissance, la cuisson aux micro-ondes s'effectue par défaut à puissance élevée.

Cuisson à de faibles puissances

La cuisson à puissance élevée n'apporte pas toujours les meilleurs résultats pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente comme les rôtis, les aliments cuits au four ou les crèmes. Outre la puissance High (Élevée), votre four offre 9 puissances supplémentaires.

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.

Appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)** pour régler la puissance pour une étape de cuisson sur « Élevé ».

2. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
4. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.

Cuisson à l'aide de plusieurs cycles de cuisson

Pour un résultat optimal, certaines recettes nécessitent un premier niveau de puissance pendant une durée déterminée, puis un second pendant une autre durée. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement d'une puissance à une autre si le premier cycle est le cycle de décongélation.

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
4. Utilisez le pavé numérique pour régler le deuxième temps de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
6. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
7. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.

Puissances

Les 10 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez.

Puissance	Rendement du four micro-ondes	Utilisez
10 (Élevée)	100 %	Faire bouillir de l'eau. Cuire du bœuf haché. Faire des bonbons. Cuire des fruits et des légumes frais. Cuire poissons et volailles. Préchauffer un plat brunisseur. Réchauffer des boissons. Cuire des tranches de bacon.
9	90 %	Réchauffer rapidement des filets de viande. Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80 %	Réchauffer tous types d'aliments (assiettes-repas, pâtes, viande, soupe, sauce, etc.). Faire des œufs brouillés.
7	70 %	Cuire du pain et des produits céréaliers. Cuire des plats à base de fromage et du veau. Cuire gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux.
6	60 %	Cuire des pâtes.
5	50 %	Cuire des viandes et de la volaille entière. Réchauffer des crèmes. Cuire un poulet entier, une dinde, des travers de porc, des côtes de bœuf, des rôtis de surlonge.
4	40 %	Cuire des morceaux de viande moins tendres. Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30 %	Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. Cuire des aliments en petites quantités. Finir la cuisson de plats mijotés, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	Ramollir le beurre et le fromage à la crème. Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10 %	Ramollir les crèmes glacées. Faire monter une pâte à beignets.

MODE ÉCO

Le mode Eco (Éco) permet de réduire la consommation en veille.
Lorsque vous appuyez sur le bouton **Eco Mode (Mode éco)**, l'écran s'éteint et le four micro-ondes passe en mode d'économie d'énergie.
Pour annuler le mode **Eco Mode (Mode éco)**, appuyez à nouveau sur le bouton ou actionnez n'importe quel autre bouton.





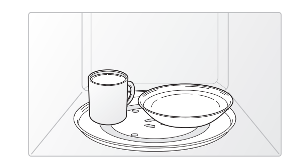


guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez à utiliser un récipient adapté ; il doit présenter une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes.

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.



USTENSILES ADAPTÉS À LA CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

Si vous ne savez pas si un récipient est adapté à une utilisation dans un micro-ondes, effectuez le test simple suivant :

1. Placez une tasse d'eau (dans un verre mesureur) dans votre four à côté du récipient à tester.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Add 30 Sec.(Ajouter 30 s)** pour les faire chauffer pendant une minute à puissance élevée.



Une fois la minute écoulée, l'eau doit être chaude et le récipient que vous testez doit être froid. S'il est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

Récipient		Remarques
Papier aluminium	△	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Ustensiles en céramique, porcelaine et grès	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de matière.
Emballages de fast-food		
Tasses/récipients en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
Sacs en papier ou journal	—	Peuvent s'enflammer.
Papier recyclé ou ornements métalliques	—	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
Pots en verre	✓	Le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.
Métal		
Plats, ustensiles	—	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Attaches métalliques des sacs de congélation	—	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier		
Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
Papier recyclé	✓	N''utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer ou provoquer des arcs électriques.
Plastique		
Récipients	✓	Utilisables s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Évitez d'emballer les aliments de manière trop serrée. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
Sacs de congélation	△	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.
Thermomètre	✓	N'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes » et suivez les instructions. Ils permettent de contrôler la température à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.
Ustensiles en paille, osier et bois	△	Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ces matières sont inflammables.

✓ : Utilisation recommandée

△ : À utiliser avec précaution

— : Ne pas utiliser





guide de cuisson

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION DU MICRO-ONDES

Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
Il est déconseillé de mettre de l'huile ou de la matière grasse dans le micro-ondes. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Techniques de cuisson


Si le four est programmé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se réglera automatiquement à 70 pour cent de sa puissance après 25 minutes pour éviter toute surchauffe.

Mélange

Ouvrez la porte du four micro-ondes et remuez les aliments de temps à autre (ex. : les plats mijotés ou les légumes) en cours de cuisson afin de répartir uniformément la chaleur. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de telle façon que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant et reçoive ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Plus de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Aération

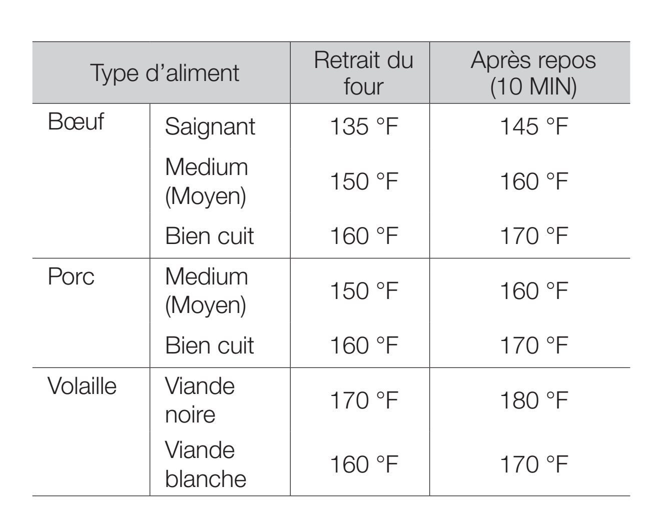
Lorsque vous recouvrez les plats d'un film plastique, relevez un coin du film afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

CUISSON DE LA VIANDE

Placez la viande côté gras vers le bas sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Type d'aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Consignes
Rôti de bœuf (désossé) Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 10 à 15 min/lb à 145 °F (saignant) 12 à 17 min/lb à 160 °F (à point) 14 à 19 min/lb à 170 °F (bien cuit)	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (10) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	
Porc (désossé ou non) Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 15 à 20 min./lb à 170 °F(bien cuit)	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (10) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	

Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos. Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10 °F pendant le temps de repos.



Type d'aliment		Retrait du four	Après repos (10 MIN)
Bœuf	Saignant	135 °F	145 °F
	Medium (Moyen)	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Porc	Medium (Moyen)	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Volaille	Viande noire	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

CUISSON DE LA VOLAILLE

Placez la volaille sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes, dans un plat allant au micro-ondes, et couvrez de papier sulfurisé pour éviter les projections. Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties peu charnues et les zones susceptibles de trop cuire.
Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Type d'aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Consignes
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 10 min./lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 9 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	



CUISSON DES FRUITS DE MER

Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et dans un plat du même type. Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Ne faites pas trop cuire le poisson ; vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Type d'aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Consignes
Steaks de thon et de saumon Jusqu'à 1.5 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 11 min/lb	Placez les steaks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	
Filets Jusqu'à 1.5 lb	**Temps de cuisson :** 4 à 8 min. pour 500 g	Placez les filets dans un plat en prenant soin de rentrer les morceaux les plus fins sous les filets. Couvrez de papier sulfurisé. Si l'épaisseur des filets est supérieure à 1/2 pouce, retournez-les à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	
Crevettes Jusqu'à 1.5 lb	**Temps de cuisson :** 4 à 6½ min/lb	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles ne se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	

CUISSON DES ŒUFS

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour cuire des œufs. Faites-les cuire juste ce qu'il faut car ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.



Ne faites jamais cuire des œufs ou réchauffer des œufs durs dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser. Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

CUISSON DES LÉGUMES

Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est généralement inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes à chair dense tels que les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.

Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés (ex : pommes de terre, courges, aubergines, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent. Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

1.5 lb de bœuf découpé en morceaux d'environ 0.5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à soupe de farine
1 c.à s. de sauce Worcestershire
Bouillon de bœuf (entre 13.75 et 14.5 oz)
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de ½ pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cc de poivre
1 paquet (9 à 10 oz) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, les feuilles de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h00 à 1h30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

Pour 6 personnes.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde
⅛ cc de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
8 oz (2 tasses) de fromage râpé de type Cheddar
1 paquet (9 à 10 oz) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (8 oz de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.

Pour 6 personnes.

Salade de pommes de terre chaude

2 lb de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de 0.5 pouce
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de ½ pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de farine
½ cuillère à café de graines de céleri
⅛ cc de poivre
2½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée, en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min.) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min.) ; mélangez une fois.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (1 à 2 min.), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.

Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (15 oz chacune) de haricots noirs égouttés
1 boîte (entre 14 et 16 oz) de tomates concassées
Bouillon de poulet (entre 13.75 et 14.5 oz)
1 boîte (entre 7 et 8.5 oz) de maïs
1 boîte (4 oz) de piments verts émincés
1-2 c. à café de cumin en poudre

1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
3. Faites cuire à puissance élevée pendant 10 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.

Pour environ deux litres de soupe.



nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

Garder votre four micro-ondes propre permet d'améliorer ses performances, d'éviter les réparations inutiles et de prolonger sa durée de vie.

NETTOYAGE DE LA PARTIE EXTÉRIEURE

Il est préférable de nettoyer immédiatement les traces de projections à l'extérieur du four. Utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.



Évitez de mouiller les orifices de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques tels que l'ammoniac ou l'alcool, qui risqueraient d'altérer l'apparence de votre micro-ondes.

Nettoyage du dessous de votre four micro-ondes

Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière accumulées sur le dessous de votre micro-ondes à l'aide d'un mélange d'eau chaude et de produit de nettoyage.

Nettoyage du tableau de commande

Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez soigneusement. N'utilisez pas de décapants, de savon et d'eau en grandes quantités, de corrosifs ou d'objets pointus sur le tableau car il est fragile.



Nettoyage de la porte et des joints

Veillez toujours à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule ne s'accumule et ne nuise à l'étanchéité de la porte. Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.

Si une mince pellicule d'eau se forme sur la paroi intérieure ou extérieure de la vitre du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau ; cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.

NETTOYAGE DE LA PARTIE INTÉRIEURE



Assurez-vous que le four micro-ondes a refroidi avant de le nettoyer afin d'éviter toute blessure.



Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Nettoyez régulièrement les surfaces internes (parois) de votre four micro-ondes afin d'éliminer les projections ou les taches. Pour éliminer les particules d'aliments incrustées et les mauvaises odeurs, faites chauffer 2 tasses d'eau (additionnée de jus de citron pour désodoriser) dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et lavez le plateau tournant dès que nécessaire. Le plateau tournant peut être lavé en toute sécurité au lave-vaisselle.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Si vous devez entreposer votre four micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

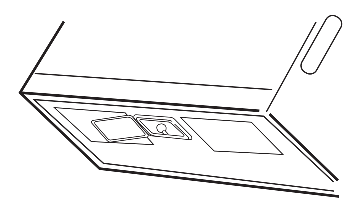


- Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le service après-vente le plus proche.
- N'utilisez pas le four si la porte paraît endommagée (ex. : porte ou joints) ; il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.
- Ne retirez pas le four de son habillage.
- Ce four micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA SURFACE DE CUISSON/VEILLEUSE

Lors de l'opération de remplacement de la surface de cuisson/ l'ampoule de la veilleuse, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez la vis de la protection de l'ampoule et baissez la protection.
3. Installez une nouvelle ampoule à incandescence de 40 watts.
4. Replacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5 Rétablissez l'alimentation au niveau de la prise secteur.



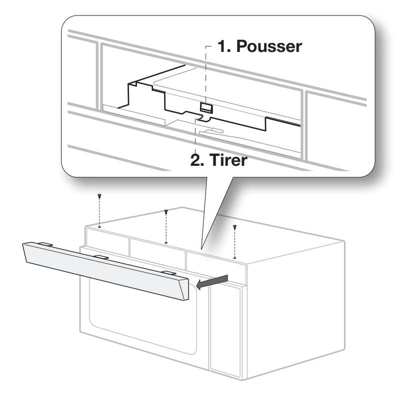
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule du four, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la protection du ventilateur ainsi que les vis (3 vis au centre).
4. Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Retirez le filtre à charbon actif s'il y en a un.



6. Retirez la protection en poussant le crochet et en levant le levier.
7. Retirez l'ampoule en la dévissant doucement.
8. Installez une ampoule neuve de 40 W.
9. Remontez le support de l'ampoule.
10. Replacez la grille du ventilateur et les 3 vis.
11. Remettez sous tension.



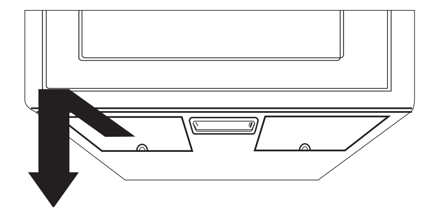
NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

Votre four micro-ondes est équipé de deux filtres à graisse métalliques réutilisables. Ces filtres à graisse doivent être retirés et nettoyés au moins une fois par mois ou lorsque nécessaire.



Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

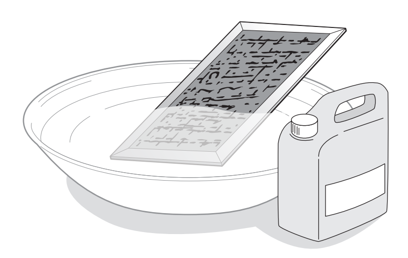
1. Pou retirer le filtre, ouvrez-le du côté gauche (ou droit) en vous aidant de la languette.



2. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le faire sécher. Brossez doucement le filtre pour retirer les saletés incrustées.



N'utilisez pas d'ammoniac ni ne placez le filtre dans le four micro-ondes. L'aluminium noircirait.

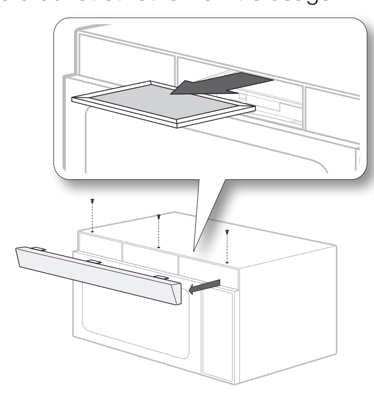


3. Pour remettre le filtre en place, insérez-le dans l'encoche à gauche (ou à droite), puis poussez-le vers le haut et la droite (ou la gauche) pour le bloquer.

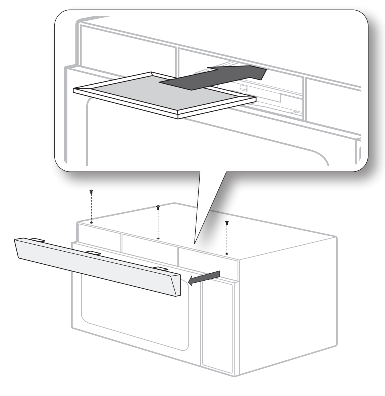
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si la ventilation fonctionne à l'intérieur du four, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois ou plus si nécessaire. Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, contactez le Service des pièces détachées au 1-800-627-4368 ou le revendeur Samsung le plus proche de chez vous. Vous pouvez également commander en ligne sur www. samsungparts.com

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la grille du ventilateur ainsi que les vis (3 vis au centre).
4. Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Poussez le crochet et retirez le filtre usagé.



6. Placez un filtre à charbon actif neuf en le faisant coulisser. Le filtre doit être installé selon l'angle indiqué sur la figure.
7. Replacez la grille du ventilateur et les 3 vis, puis fermez la porte. Remettez sous tension et réglez l'horloge.



dépannage

Consultez cette section si vous rencontrez un problème de fonctionnement :

Problème	Solution
L'affichage et/ ou le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est branchée sur une prise correctement mise à la terre. Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte. Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés. Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'appareil ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié afin de réparer la prise murale. Branchez le four sur une autre prise.
L'affichage fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.	Assurez-vous que la porte est correctement fermée. Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte. Vérifiez que la porte n'est pas endommagée. Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) pour saisir à nouveau toutes les instructions de cuisson.
L'appareil s'éteint-il avant la fin du temps programmé ?	S'il y a eu une coupure de courant, l'horloge affiche : 88:88. Si aucune coupure de courant ne s'est produite, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les consignes de cuisson. Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
La cuisson des aliments est trop lente.	Assurez-vous que le four a son propre circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.
Formation d'étincelles ou d'arcs électriques.	Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.
Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas.	Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four. Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.
Provoque des interférences sur la radio ou le téléviseur.	Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes (ou l'appareil) des autres appareils (téléviseur ou radio).

annexe

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle	SMH1611	
Dimensions intérieures du four : 1.6 pied cube	**Minuterie :** 99 minutes, 99 secondes	**Commandes :** 10 puissances, décongélation incluse
Alimentation : CA 120 V, 60 Hz	**Puissance :** 1000 W	**Consommation :** 1580 W
Poids net/Avec emballage	ST : 44.2 / 51.8 lb B / W : 43.3 / 50.8 lb	
Dimensions extérieures	29 7/8" (L) X 16 1/2" (H) X 15 1/8" (P)	
Dimensions intérieures	19 5/16"(l) X 9 5/8"(H) X 14 3/8"(P)	
Dimensions dans l'emballage	33 3/8" (L) X 19 15/16" (H) X 19 13/32" (P)	

garantie

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN AN (1) POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, DIX ANS (10) POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux Etats-Unis. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.



En fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, y compris, mais sans s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre ou plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.



SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNEES ET DECRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE COMMERCIALE OU D'APTITUDE A UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRES EXPIRATION DES PERIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDEREES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRESENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNEE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ETRE CONSIDEREE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉ AUPRÈS DE SAMSUNG NE DEVRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou www.samsung.com



remarque

remarque









DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	

Code N° : DE68-03898B-02